

PRIMA DONAZIONE DI SANGUE CREATO IN LABORATORIO

Rinnovati con noi

I limiti sono fatti per essere superati. E da poco la scienza ne ha superato un altro.

Per la prima volta al mondo due esseri umani hanno ricevuto una trasfusione di sangue creato in laboratorio.

Ad annunciarlo è stato un gruppo di ricercatori di Bristol, Cambridge, Londra e del NHS Blood and Transplant. Ai volontari che hanno preso parte al progetto britannico sono state trasfuse solo piccole quantità di sangue artificiale, equivalenti a circa due cucchiaini, con lo scopo di osservare la reazione dell'organismo. L'obiettivo finale è di produrre gruppi sanguigni vitali, ma ultra-rari, che non sono di facile reperimento, ma che sono necessari per i pazienti che dipendono da regolari trasfusioni sanguigne per malattie come l'anemia falciforme.

Il progetto si focalizza sui globuli rossi che trasportano l'ossigeno dai polmoni al resto del corpo. Il sangue artificiale viene prodotto a partire da una normale donazione.

Qualcosa di simile a sfere magnetiche vengono utilizzate per estrarre cellule staminali che sono in grado di diventare un globulo rosso.

Queste cellule staminali vengono "incoraggiate" a crescere in gran numero nei laboratori e vengono successivamente guidati a diventare globuli rossi.

Il processo richiede circa tre settimane e un pool iniziale di circa mezzo milione di cellule staminali si traduce in 50 miliardi

di globuli rossi.

Questi vengono filtrati per ottenere circa 15 miliardi di globuli rossi che sono nella giusta fase di sviluppo per la trasfusione.

"Vogliamo produrre più sangue

zione mira a testare il sangue in almeno 10 volontari sani.

I soggetti riceveranno due donazioni di 5-10 ml a distanza di almeno quattro mesi: una di sangue normale e una di sangue coltivato in laboratorio.

Il sangue è stato etichettato con una sostanza radioattiva, spesso usata nelle procedure mediche, così gli scienziati possono vedere quanto tempo dura nel corpo.

Si spera che il sangue creato in laboratorio sia più potente del normale.

I globuli rossi normalmente durano circa 120 giorni prima di dover essere sostituiti.

Una tipica donazione di sangue contiene un mix di globuli rossi giovani e vecchi, mentre il sangue creato in laboratorio dovrebbe durare tutto 120 giorni.

Secondo i ricercatori, questo consentirebbe donazioni più piccole e meno frequenti in futuro. Tuttavia, ci sono notevoli sfide finanziarie e tecnologiche. Il sangue donato è meno costoso di quello creato in laboratorio.

Un'altra sfida riguarda le cellule staminali raccolte che alla fine si esauriscono, il che limita la quantità di sangue che può essere creata.

Ci vorranno più ricerche per produrre volumi clinicamente sufficienti.



**MCERAMICHE
MARCHETTI**

S.R.L.

Bivio Crocefisso - Todi (PG) - Tel/Fax 075.8943799



CASTELLO DI PADERNELLO

Padernello è un piccolo borgo della campagna bresciana, dove il tempo pare essersi fermato. Qui sorge il Castello che da secoli signoreggia il territorio circostante.

L'esistenza di un primo nucleo fortificato è documentata già sul finire del 1300 ma nel tempo il castello è stato trasformato in risposta alle esigenze di ogni epoca. Nel '700 venne trasformato in residenza signorile dall'architetto Marchetti, lo stesso che diresse la costruzione del Duomo Nuovo di Brescia. Quattromila metri quadrati, 130 stanze, tra cui una sala da ballo ed una cappella dedicata ai Santi Faustino e Giovita.

Storica residenza della famiglia Martinengo che commissionò l'edificio, entrò poi in possesso della famiglia Salvadego, che vi abitò fino agli anni Sessanta del Novecento. Per oltre quarant'anni il maniero rimase trascurato e nel 2002 subì un tragico crollo. Finalmente, nel 2005, il Comune di Borgo San Giacomo e La Società Castelli & Casali, gruppo di imprenditori locali, lo salvarono dalla rovina.

Oggi il castello è un punto di riferimento importante per attività culturali

di qualità. Ambiente, arte, teatro, musica, letteratura, storia ed enogastronomia: l'offerta è ampia per permettere a ognuno di trovare il proprio spazio all'interno della splendida cornice ri-



nascimentale.

Grazie alle proprie attività culturali e ad alcuni importanti contributi e finanziamenti, la Fondazione ha potuto recuperare nel corso degli anni una buona parte del maniero, seguendo questa sequenza:

- 2006, restauro cucina cinquecentesca, salone da ballo e tetto;
- 2006, restauro cucina cinquecentesca, salone da ballo e tetto;
- 2007, restauro lato ovest zona biblioteche;
- 2008/2009, pavimentazione interna del cortile, facciate interne e scalone;
- 2011/2012, restauro sala rossa con soffitto ligneo;
- 2014, recupero degli apparati decorativi del salone da ballo;
- 2015, cappella gentilizia;
- 2016, restauro lato nord.

Se vi piacciono le leggende, v'interesserà quella della Dama Bianca, una storia da brivido, di quelle che si raccontano le tarde sere d'estate davanti a un falò. La protagonista è una ragazza timida e malinconica che nacque a Brescia e si ritirò al Castello di Padernello per trovare la pace. Una sera, mentre stava seduta sui merli delle mura, scorse delle lucciole e si sporse per volare insieme a loro. Morì a 14 anni. Da quella sera, ogni 10 anni nella notte del 20 di luglio il suo fantasma si reca nel salone del castello. Indossa un vestito bianco e tra le mani tiene un libro d'oro che all'interno cela un segreto: Il segreto della Dama Bianca.

TENDENZE VIAGGI

L'estate 2022, la prima "vera" estate post-pandemia per il mondo dei viaggi, è stata segnata da alcune tendenze che sono destinate, se non a diventare strutturali, sicuramente a consolidarsi nei prossimi anni secondo gli operatori del settore. Viaggiatori sempre più esigenti, che non tollerano sbavature nell'organizzazione del viaggio, si aspettano di utilizzare strumenti fisici e digitali in un'ottica

multicanale e chiedono garanzie specialmente sulla sicurezza: è quanto emerge dalla ricerca di CartOrange, la più grande azienda italiana di consulenti di viaggio, presentata nell'ultima edizione della fiera TTG Travel Experience di Rimini durante il convegno "L'evoluzione del viaggiatore post-pandemia" tenutosi il 12 ottobre. «La survey condotta fra più di 450 Consulenti per Viaggiare in tutta Italia conferma una diminuzione del "fai-da-te" online, soprattutto per i viaggi più strutturati, l'importanza dell'organizzazione e dell'assistenza offerte da professionisti» afferma Marco Ferrini, responsabile commerciale di CartOrange.

1° SICUREZZA AL PRIMO POSTO

La sicurezza in viaggio è un elemento balzato fra le priorità e dal quale dipende addirittura la scelta delle destinazioni. «L'82% dei nostri consulenti conferma che il cliente richiede molto più di prima una policy di cancellazione flessibile, senza penali di annullamento, e il 58% sottolinea che la prenotazione sotto data è molto più frequente che in passato, al fine di minimizzare i rischi di annullamento» afferma Ferrini. Connesso al bisogno di sicurezza emerge il ricorso, sempre di più, a polizze assicurative facoltative (confermato dall'87% dei consulenti). Insomma, chi acquista un viaggio dopo la pandemia vuole sentirsi più protetto, sia sotto l'aspetto economico sia sotto l'aspetto igienico-sanitario.

2° L'APPROCCIO ALL'ACQUISTO È "PHYGITAL"

Oggi chi acquista un viaggio si aspetta di poterlo fare con un approccio om-



nicanale, dove digitale e fisico sono le due facce di una stessa medaglia. «Il cliente – osserva sempre Ferrini – alterna con disinvoltura contatti fisici a strumenti digitali, attribuendo la medesima importanza e rilevanza alle due dimensioni.

Prova ne è che secondo il 70% dei nostri consulenti gli incontri fisici si sono significativamente ridotti e che per il 69% dei consulenti il ricorso a video-call per l'illustrazione del preventivo è significativamente aumentato». Nella fase di organizzazione del viaggio, quindi, il "fattore umano" garantito da un consulente esperto è imprescindibile, ma poterlo contattare anche attraverso strumenti digitali è considerato un valore aggiunto.

3° CLIENTI SEMPRE PIÙ ESIGENTI

Le aspettative sono cresciute, raccontano i consulenti CartOrange: su qualità del servizio, velocità di risposta ed eccellenza del prodotto non si può soprassedere. «Il cliente che si attende molto e, ancora più di prima della pande-

mia, non sopporta disservizi, malfunzionamenti e contrattamenti – sottolinea Ferrini –. Il 66% dei nostri consulenti conferma che il cliente è molto più esigente sulla qualità dei servizi offerti durante il viaggio ed il 61% dichiara che il cliente è divenuto molto più esigente anche rispetto alla consulenza offerta. I viaggiatori sono più informati e concreti e mancanze o imperfezioni non sono tollerate.

4° ATTENZIONE ALLA SOSTENIBILITÀ E ALL'IMPATTO ECOLOGICO

Sempre più clienti orientano le loro scelte in base all'impatto ecologico dei loro acquisti. «La richiesta di viaggi attenti alla sostenibilità è aumentata del 22% e cresce di oltre il 50% la scelta di viaggi a contatto con la natura» afferma Ferrini. Inoltre, per evitare il fenomeno dell'overtourism, il 25% dei viaggiatori preferisce destinazioni meno affollate, anche se meno di tendenza. CartOrange è sempre più impegnata su questo fronte e, recentemente, è stata ammessa al progetto SUSTOUR, finanziato dall'Unione Europea, che supporta oltre 600 tour operator e agenti di viaggio da 35 paesi europei nel migliorare le proprie prestazioni di sostenibilità. «La sostenibilità è uno dei valori della nostra azienda e un valore fondamentale nelle esperienze turistiche che vogliamo offrire ai nostri clienti» commenta Ferrini.



Quanti sono i migranti in Europa.

Quanti sono gli arrivi di migranti in Europa? E quanti in Italia? Quali sono le disparità tra il nostro paese e quelli dell'Unione? Secondo i dati forniti da IOM (International Organization for Migration), Ministero dell'Interno e Ministero del Lavoro, più della metà degli arrivi europei è verso l'Italia via mare. In Italia infatti, secondo quanto racconta il cruscotto statistico del Ministero dell'Interno, quest'anno sono sbarcati, al 4 novembre 2022, 87.370 migranti di cui 9.930 sono minori stranieri non accompagnati. In Europa nello stesso anno, fino al 31 ottobre sono arrivati 149.102 migranti.

Altri numeri sono quelli sui minori stranieri non accompagnati che sono schizzati verso l'alto come ai tempi dell'emergenza migranti del 2017.

Vedendo un altro database molto aggiornato, quello del Ministero del Lavoro e delle politiche sociali si vede mese per mese l'andamento dell'arrivo dei Msna, la sigla per i minori stranieri non accompagnati, nel 2022 al 30 settembre erano entrati nel nostro territorio 18.967 MSNA. C'è da considerare in ogni caso un buon numero di minori ucraini, sopra i 5000, in Italia senza i genitori.

Per quanto riguarda gli obiettivi di chi arriva in Europa i dati si invertono: per quanto riguarda le richieste di asilo è in Germania che nel 2022 si sono registrati i numeri più alti con 114 mila domande mentre l'Italia è ferma a 37 mila. Chi arriva, arriva in Ita-



lia insomma ma non ci vuole rimanere.

L'altro dato importante però per il 2022 è proprio quello relativo all'emergenza Ucraina che è stata considerata dall'Unhcr la più grossa crisi di rifugiati dalla seconda guerra mondiale. In Europa dal 24 febbraio ad oggi sono arrivati 7.785.514 ucraini in fuga dalla guerra

di cui 4.460.847 hanno chiesto protezione temporanea. Secondo l'UNHCR i primi tre paesi di accoglienza sono la Polonia con 1.469.032 ucraini che si sono registrati, la Germania con 1.008.935 persone e la Repubblica Ceca con 455.731 ucraini in cerca di riparo. L'Italia, secondo il ministero dell'Interno, ha accolto finora 171.546 persone di cui 49.172 minori.

Antitrust, sanzione da 1,4 milioni a Poste per il collocamento dei buoni fruttiferi.

Secondo l'Autorità la società ha omesso e/o formulato in modo ingannevole informazioni essenziali relative ai termini di scadenza e di prescrizione dei titoli. Grazie alle iniziative prese nel frattempo da Poste a favore dei consumatori, la multa è stata ridotta del 60%.

L'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato ha concluso un'istruttoria nei confronti di Poste Italiane S.p.A. e ha irrogato una sanzione di 1,4 milioni di euro in riferimento alla sua attività di collocamento e di gestione dei Buoni Fruttiferi Postali. Secondo l'Autorità, Poste ha omesso e/o formulato in modo ingannevole informazioni essenziali relative ai termini di scadenza e di prescrizione di tali titoli. La normativa prevede infatti che

i diritti dei titolari dei Buoni Fruttiferi Postali si prescrivano dopo dieci anni dalla data di scadenza del buono, con la conseguenza che né il capi-



tale né gli interessi siano più esigibili. Le somme vengono devolute a favore dello Stato per i Buoni emessi fino alla data del 13 aprile 2001 e a favore del Fondo per indennizzare i risparmiatori rimasti vittime di frodi finanziarie per quelli emessi successivamente. La condotta di Poste è stata dunque ritenuta idonea ad indurre in errore il consu-

matore per quanto riguarda l'esercizio dei diritti di credito relativi al Buono sottoscritto.

L'Autorità ha inoltre accertato che, riguardo ai titoli cartacei caduti in prescrizione almeno negli ultimi cinque anni, Poste ha omesso di informare preventivamente - e in maniera adeguata - i titolari di Buoni prossimi alla scadenza del termine di prescrizione,

causando il mancato rimborso dei relativi importi. Si è ritenuto che questa condotta violi i doveri di diligenza professionale ragionevolmente esigibili da Poste in base ai principi generali di correttezza e di buona fede e che sia idonea ad alterare il comportamento economico del consumatore in relazione all'e-

sercizio dei diritti di credito relativi ai Buoni.

Tuttavia, l'Autorità ha rilevato che, durante il procedimento, Poste ha messo in campo diverse iniziative per migliorare l'informativa fornita ai consumatori sui termini di scadenza e di prescrizione dei Buoni Fruttiferi Postali, tra cui le modifiche della documentazione precontrattuale e contrattuale, l'inserimento nel modulo cartaceo del Buono di una dicitura che ricorda la possibilità di ottenere il rimborso del titolo solo entro il relativo periodo di prescrizione e un sistema di alerting individuale sulle date di scadenza e di prescrizione per i sottoscrittori di Buoni emessi dal 1° gennaio 2009.

Proprio considerando queste iniziative a favore dei consumatori, l'Autorità ha deciso di ridurre del 60% l'ammontare della sanzione.

Listeria, i Nas sequestrano 14 tonnellate di cibo: ispezionate 1.095 aziende.

Quattordici tonnellate di alimenti irregolari, per un valore commerciale di circa 327.000 euro e 23 imprese produttive e commerciali, il cui valore economico ammonta ad oltre 7 milioni di euro, sottoposte a chiusura o sospensione. È l'esito della campagna di controlli in tutta Italia del Comando Carabinieri per la Tutela della Salute e del Ministero della Salute, a seguito dei casi di intossicazione da Listeria connessi con il consumo di alimenti crudi o a ridotta cottura (come



würstel), finalizzata a verificare la corretta gestione in materia di sicurezza ed igiene delle imprese produttive di alimenti di origine animale. In particolare sono state ispezionate 1.095 aziende di lavorazione e trasformazione di alimenti maggiormente esposti alla contaminazione da batterio Listeria (come würstel,

insaccati con stagionatura breve e prodotti similari), di prodotti caseari a limitata maturazione, nonché di gastronomia con farciture fresche (a partire da tramezzini e panini), confezionati in atmosfera controllata per la fornitura alla Grande Distribuzione Organizzata e alle ditte di gestione dei distributori automatici. Sono state accertate irregolarità in 335 strutture (pari al 30% circa degli obiettivi controllati): 310 gli operatori di settore segnalati all'Autorità Giudiziaria e Sanitaria, 541 le violazioni penali e amministrative contestate, per un valore di oltre 365 mila euro. Tra le criticità riscontrate è stato rilevato l'uso di materie prime scadute di validità e in cattivo stato di conservazione e, con particolare frequenza, la mancata applicazione delle procedure preventive di autocontrollo e tracciabilità degli alimenti, elementi essenziali per individuare e contenere possibili casi di intossicazione causati dal consumo di alimenti nocivi o pericolosi.

Energia dallo spazio.

L'ESA, l'Agenzia Spaziale Europea, vuole sviluppare l'energia solare nello spazio. La corrente elettrica verrebbe quindi inviata sulla Terra e sarebbe disponibile giorno e notte. È in questo contesto che la società neozelandese Emrod ha dimostrato all'ESA la sua tecnologia di trasmissione dell'elettricità senza fili. L'attuale prototipo utilizza antenne che misurano 1,92 metri per trasmettere e ricevere energia. L'energia viene trasmessa sotto forma di onde elettromagnetiche nelle bande di frequenza ISM (industriale, scientifica e medica), in prossimità del Wi-Fi, è un raggio diretto tra due punti che permette a poca radiazione di disperdersi in giro. Per la loro dimostrazione, le antenne sono state separate da una distanza di 36 metri, ma hanno già effettuato prove a più di 200 metri.

Trasmettere elettricità via satellite Anche se il sistema di trasmissione di Emrod potrebbe essere utilizzato per inviare l'energia raccolta nello spazio sulla Terra, questa non è la visione

a lungo termine dell'azienda. Il suo fondatore, Greg Kushnir, immagina invece una rete elettrica wireless globale trasmessa da satelliti in orbita bassa, a 100 chilometri sul livello del mare. A questa altezza, le antenne dovranno misurare dai 30 ai 40 metri. Con la tecnologia attuale, Greg Kushnir stima di poter raggiungere un'efficienza del 60-70%, ma entro il 2040-2050 spera di essere più vicino all'80-85%, meglio di alcune reti cablate.

Il suo scopo è disaccoppiare completamente la produzione di energie rinnovabili dal loro utilizzo. Con un sistema satellitare diventerebbe possibile installare pannelli solari nel deserto e inviare l'elettricità prodotta dall'altra parte del mondo. Sarebbe così possibile sfruttare l'energia solare 24 ore su 24 e luoghi isolati potrebbero ricevere elettricità senza essere collegati a una rete elettrica. La società prevede di iniziare a commercializzare la sua tecnologia per il backhaul entro il 2024.

Estate, autunno, inverno, primavera continuano a scandire le nostre giornate, sono i nostri punti di riferimento.

Ma ne siamo certi? Ci accorgiamo veramente dei cambi? Sentiamo il profumo cambiare?

Vediamo i colori cambiare? Ascoltiamo il rumore della natura che cambia? Lo sentiamo dal profondo del nostro cuore? Ancora ci emozioniamo per tutto questo?

Oppure guardiamo il meteo per capire cosa si può fare, guardiamo l'orologio per l'appuntamento in scadenza, l'unica emozione è ancora stress.

Non sarebbe meraviglioso ritornare ai ritmi della natura? Continuiamo a correre e non guardarci intorno a non godere di ogni nostro singolo giorno, di non prenderci quello spazio, anche microscopico, per respirare e dire "IO CI SONO".



Parco Laghi Orvieto è il posto adatto per il tuo, personale e unico microspazio, dove sei tu, la natura e quello che tu vuoi. I tuoi sogni qui puoi quasi toccarli con mano.

Stiamo lavorando per offrirti non solo pesca, ma eventi, incontri conoscitivi e tante altre iniziative. Ma perché aspettare nuovamente la primavera? Parco Laghi Orvieto, dal venerdì alla domenica, è sempre aperto e puoi venire a conoscere il posto, ti aspettiamo per un caffè offerto da noi.



Località Scarceti, Sferacavallo - Orvieto (TR)

Instagram Facebook @ParcoLaghiOrvieto

www.parcologhiorvieto.it - Tel. 339 2911554 - 347 3538275

Listeria, il batterio killer che contamina gli alimenti.

Dopo il pesante bilancio di vittime (3) e di persone ospedalizzate (71) per aver mangiato wurstel (non cotti prima del consumo come indicato in etichetta) prodotti dall'azienda Agricola Tre Valli e contaminati dal batterio *Listeria monocytogenes* (*), le notizie sull'argomento sono rimbaltate da una redazione all'altra creando allarmismo. Per tranquillizzare i media è scesa in campo anche l'Usl Toscana sud est per dire che, contrariamente a quanto diffuso da alcuni siti, non esistono pazienti colpiti da *Listeria* ricoverati in provincia di Arezzo, Grosseto e Siena. Certamente il problema è serio perché si tratta di un batterio molto insidioso, in grado di provocare decessi e che contamina facilmente diversi alimenti (non solo i wurstel di pollo). Particolarmente insidioso è il salmone affumicato a freddo, oltre che la carne cruda, i paté, i formaggi molli (soprattutto quelli erborinati o a crosta fiorita), preparazioni gastronomiche da consumarsi senza trattamento termico, il latte crudo e alcuni tipi di vegetali (ne abbiamo parlato qui). Anche l'Istituto superiore di sanità ha aggiornato da pochi giorni i consigli da seguire in cucina per limitare i casi di listeriosi visto in costante incremento di casi

(negli ultimi giorni ci sono stati diversi richiami di prodotti che abbiamo segnalato). L'Istituto sconsiglia di consumare gli alimenti più a rischio alle donne in gravidanza alle persone immunodepresse.

"La *Listeria monocytogenes* - precisa Antonello Paparella, docente di Microbiologia alimentare all'Università di Teramo - oltre che nei prodotti di origine animale è sempre più presente nel cibo di origine vegetale, anche se non ha un ruolo significativo nella maggior parte degli ortaggi freschi, come invece viene indicato erroneamente da alcune fonti. Questo perché la vita commerciale degli ortaggi freschi è breve, e quindi la *Listeria* in genere non riesce a moltiplicarsi al punto da raggiungere la dose infettante. L'altro elemento da considerare è che il batterio, pur potendosi sviluppare a temperatura di refrigerazione, cresce lentamente, e per questo gli alimenti con shelf-life (vita di scaffale) inferiore a 5 giorni non sono considerati a rischio. Se la catena del freddo è rispettata, anche il pesce

fresco e il sushi, contaminati accidentalmente da *Listeria monocytogenes*, non rappresentano un ri-



schio significativo, perché il batterio in pochi giorni non riesce a raggiungere la dose infettante considerata a rischio".

La caratteristica della *Listeria* è che, oltre ad essere pericoloso, sopravvive a temperatura ambiente (fino a 45°C) e si riproduce anche su cibo conservato in frigorifero a 4°C. Proprio in virtù di questa problematica e del costante incremento dei casi, l'Istituto superiore di sanità ha allestito uno specifico centro di coordinamento e di raccolta dei dati, che ha come fulcro la stessa piattaforma utilizzata per la sorveglianza genomica di Covid-19. In Italia i casi di *Listeria* nel cibo sono stati 202 nel 2019, ma negli ultimi anni

il numero è in crescita per l'abitudine sempre più diffusa di consumare alimenti crudi più facilmente contaminati.

L'infezione si può presentare in forme diverse. Se la carica microbica è elevata, i sintomi si avvertono dopo una incubazione da 6 a 40 ore sono forma di sindrome gastroenterica febbrile con diarrea, dolori addominali e mialgia. "In questi casi - precisa il documento dell'Usl Toscana - la malattia si esaurisce senza trattamenti antibiotici dopo uno o due giorni. Molto più gravi possono essere le listeriosi 'invasive', che si verificano soprattutto in soggetti predisposti (donne gravide, feti, neonati, soggetti immunocompromessi, pazienti leucemici, anziani). Nelle donne in gravidanza, nel 20% dei casi può verificarsi anche un aborto, specialmente nel primo periodo di gestazione. Nei soggetti anziani o immunodepressi l'incubazione è estremamente variabile (da tre a 70 giorni) e la listeriosi si manifesta tipicamente sotto forma di setticemia, meningite, meningoencefalite e ascessi cerebrali".

'Terra vista dalla luna', chiude in India retrospettiva Pasolini.

Performance di Artemis Danza per Istituto Cultura Italiano Delhi

ta, e si ispira al suo omonimo film. La coreografia alterna mo-

menti intimi, con numerose citazioni del rapporto di Pasolini con la madre, a scene

ispirate alla potente denuncia sociale, filo rosso di tutta l'opera pasoliniana, per chiudersi con una scena che usa come colonna sonora la poesia "Cosa sono le nuvole", trasformata in canzone da Modugno.

La piece è prodotta in collaborazione con gli Istituti Italiani di Cultura di New Delhi, Mumbai, Los Angeles, Belgrado, con il contributo del Ministero della Cultura e della Regione Emilia Romagna. (ANSA).

Con la performance di danza "La terra vista dalla luna" si è conclusa ieri sera a New Delhi la retrospettiva dedicata a Pier Paolo Pasolini, a cento anni dalla nascita.

Lo spettacolo della Compagnia Danza Artemis, di Monica Casadei, è un omaggio alla figura dell'intellettuale, regista, saggista e poe-



NUOVA AUTOCARROZZERIA DELL'ARCONO

DI CAIELLO MARCELLO



**LA PROFESSIONALITÀ
E L'ESPERIENZA
DA SEMPRE AL SERVIZIO DEI NOSTRI CLIENTI**

Soccorso stradale · Auto di cortesia



Strada dell'Arcone, 7 - 05018 Orvieto (TR)
Tel. 0763 342620 - 338 8845487
dellarcone@tiscali.it



AUTONOLEGGIO

Programma il tuo prossimo viaggio con GALA!

Scegli la tua auto o uno dei nostri minivan 9 posti per muoverti in sicurezza e libertà in compagnia dei tuoi amici o insieme ai tuoi affetti più cari.

Rifuggi l'ordinarietà, scegli Movers per la tua mobilità a noleggio di breve periodo.

**MUOVITI
CON MOVERS
A PARTIRE DA
50€**



CITROËN C3



SUZUKI SWIFT



VOLKSWAGEN UP



FIAT 500L



FIAT DUCATO

MOVERS

SCOPRI DI PIÙ SUI NOSTRI SERVIZI
di noleggio giornaliero di auto & minivan!

GALA

Gala Auto Srl: Strada Bagnorese 11, Orvieto
Tel. 0763-302962
<https://orvieto.moversrent.it> - orvieto@moversrent.it

GALA PNEUMATICI CENTRO EUROMASTER A ORVIETO!

Da noi troverai le migliori offerte gomme al miglior prezzo ed offerte sui servizi di manutenzione auto. Vieni da GALA PNEUMATICI e approfitta delle nostre offerte speciali per equipaggiare la tua auto al meglio. Le nostre offerte e promozioni ti permettono di equipaggiare la tua auto con le migliori marche di gomme al miglior prezzo, ma non solo!

Sono disponibili offerte e promozioni anche per cerchi e altre componenti dell'auto.



Promozione pneumatici autocarro Michelin

SCONTO IMMEDIATO
10€ A PNEUMATICO



Promozione pneumatici Hankook inverno

SCONTO
FINO A 35€
SU PNEUMATICI
HANKOOK

Promozione pneumatici inverno BFGoodrich



SCONTO FINO A 40€
SE ACQUISTI
BFGoodrich

Promozione pneumatici Michelin inverno



SCONTO
FINO A 100€
SE ACQUISTI
MICHELIN

LE NOSTRE OFFICINE

SEGUIRANNO IL SEGUENTE

ORARIO

MATTINA
dalle 8:30 alle 13:00

POMERIGGIO
dalle 14:00 alle 18:00

**GALA
PNEUMATICI**

Strada Bagnorese 11
Orvieto (Tr)
Tel. 0763302962
www.galaorvieto.it

INFOMOTORI

Aehra, il Suv elettrico dal cuore italiano da 800 km.

Presentato il modello della omonima startup: ma i fondatori non vogliono chiamarlo Sport Utility.

E' lunga 5 metri, larga 2 e pesa circa 2000 kg. Segni particolari? Con un pieno di elettricità è in grado di percorrere 800 km. Ecco a voi Aehra, l'ultima frontiera in materia di zero emissioni dal cuore italiano presentata al "Superstudio Più" di Milano dalla omonima startup globale, al cui interno batte però un

gli ideatori a non volerlo chiamare Suv.

"Dovremmo inventarci un nuovo acronimo, perché non credo che la nostra vettura si possa definire semplicemente un Suv", spiega il Chief Designer Filippo Perini.

"Le dimensioni interne sono superiori, l'aspetto esterno è molto più aerodinamico, l'impronta a terra del veicolo è ridotta. Riducendo gli sbalzi anteriori e posteriori e allungando il passo della vettura, abbiamo creato qualcosa di veramente unico. Sono convinto che le nostre soluzioni saranno dei trend che molti altri seguiranno.

Quello che ci contraddistingue è il coraggio di averle adottate ora".

Ancora si sa pochissimo invece sia sul motore e sia sulla sua commercializzazione: gli unici dati disponibili sono la

potenza di circa 800 Cv e la velocità massima autolimitata a 265 km/h.

"Da oggi entriamo in una nuova era dell'esperienza automobilistica - conclude Hazim Nada - grazie al lavoro del nostro team, che ha saputo generare un prodotto che non è solo contemporaneo, ma futuristico".

La Repubblica



cuore italiano.

Più che un'auto una scommessa che già dalle prime parole del Ceo Hazim Nada promette faville: "Non presentiamo solo un'automobile, ma un nuovo paradigma di innovazione, design, sostenibilità e tecnologia".

Il fatto stesso di non avere un nome specifico bensì di prenderlo direttamente dalla casa madre, Aehra, testimonia la volontà di cambiare le regole del gioco. Ma soprattutto sono



LA STAZIONE DI SERVIZIO IP È UN LUOGO TUTTO DA SCOPRIRE!



Vieni a conoscere Il nostro

Festival Snack Bar

dove ti aspettano gentilezza, cortesia e prodotti di ottima qualità, oltre ai tanti servizi offerti a tutti i nostri clienti.



Siamo sempre a disposizione con gustose **colazioni**, tante idee per i tuoi **pranzi veloci**, gli **aperitivi** e il nostro ottimo **caffè** per iniziare al meglio la tua giornata.



Tra i tanti servizi offerti: tabacchi, ricariche, pagamenti, Superenalotto e molto altro.



Vendita diretta di Olio Podere Torricella

Ti aspettiamo!



Stazione servizio IP
Maiolini e Galanello
Via A. Costanzi, 108 Orvieto (TR)
Tel. 347 0890342



LE NUOVE FORBICI A BATTERIA PELLENC

C35 / C45

DA SEMPRE IL TUO PARTNER PER LA POTATURA
POTENZA AFFIDABILITÀ E SICUREZZA
SUPERVALUTIAMO LA TUA VECCHIA FORBICE A BATTERIA



GARDEN MOTOR SRL
 di Montefiore

Str. dell'Arcone 5 ORVIETO (TR) - Tel. 0763 344225

O.M.A.R.

Officina Veicoli Industriali

- L'officina O.M.A.R. è in grado di far fronte a qualsiasi tipo di riparazione e attività in tempi molto contenuti, sia su prenotazione che in caso di emergenza.
- Ciò è reso possibile grazie ad un **orario esteso di apertura**, alla possibilità di **reperire ricambi 24 ore su 24** e ad una **squadra pronto intervento** in caso di emergenza.
- Per i clienti in attesa della riparazione è disponibile una saletta, un distributore di bevande, snack e caffè e una toilette con doccia.
- La OMAR esegue lavori di carrozzeria su telai e componenti meccanici con *sabbatura, verniciatura, piccoli allestimenti e personalizzazioni*.
- Dal 2005 abbiamo iniziato la **vendita e l'assistenza dei pneumatici** per auto, veicoli commerciali e autocarri.
- Siamo in grado di far fronte a tutte le esigenze e le richieste dei clienti.
- Presso la nostra organizzazione è possibile usufruire di tutta l'esperienza maturata negli anni nel campo dell'**oleodinamica** per la realizzazione di impianti e movimentazioni idrauliche in genere.
- Costruiamo tubi per impianti ad alta e bassa pressione e ci avvaliamo di un ben assortito magazzino di raccorderie e accessori oleodinamici.
- Realizziamo e mettiamo in opera impianti pneumatici legati al mondo del trasporto per qualsiasi esigenza dei nostri clienti.
- Siamo specializzati nell'**assistenza degli impianti frenanti e nella revisione delle valvole aria**.
- Grazie alle **nuove attrezzature** di cui siamo dotati possiamo intervenire e riparare tutti i nuovi sistemi elettronici di frenatura come ABS/EBS e sospensioni pneumatiche.
- Nell'ottica di un servizio a 360 gradi per i nostri clienti, la nostra officina è in grado di porre in opera vari sistemi di **copertura per cassoni fissi, ribaltabili e casse scarrabili**.
- Ritenendo che sia di naturale importanza il fattore ricambi a magazzino, la OMAR grazie al proprio magazzino riesce a soddisfare le riparazioni più comuni avendo a disposizione pezzi di ricambio originali e sistemi informatici per la ricerca e gestione dei particolari. Inoltre avendo stretto accordi con i suoi principali fornitori riesce a reperire tutti i componenti non disponibili nel giro di poche ore.



ALCUNI DATI:

Superficie coperta; mq 1600
 Nr Buche: 1 + 4 colonne mobili
 Nr Camion ospitabili all'interno:10
 Nr Camion ospitabili all'esterno:20

ATTREZZATURE SPECIFICHE

- - sistemi pneumatici
- - sistemi idraulici
- - meccanici e elettronici.
- Linee di revisione con banchi prova freni e prova giochi per il controllo e le revisioni annuali di motoveicoli, autovetture e autocarri.
- Sistema laser per il controllo dell'allineamento e convergenza degli assali.
- Stazione di ricarica impianti di climatizzazione.

- Riparazioni veicoli industriali
- Servizio assistenza 24h
- Centro revisioni mctc
- Carrozzeria
- Assistenza pneumatici
- Elettrauto
- Oleodinamica
- allestimenti



Da qualche mese siamo inoltre
OFFICINA AUTORIZZATA
NEW HOLLAND



O.M.A.R. Officina Veicoli Industriali
 Via dei Tessitori, 14 Orvieto (TR)
 Tel. 0763 316284 - 339 8490905 - Fax 0763 316007
amministrazione@officinaomar.it - www.officinaomar.it

L'ELETTRODIESEL

di Graziani Mauro & C.

M&G GRAZIANI

MAGAZZINO RICAMBI



**TRATTAMENTO
PER MANUTENZIONE
IMPIANTO GPL**



**RITROVA IL PIACERE
DI GUIDARE LA TUA AUTO
COME IL PRIMO GIORNO**

**ORA PUOI, CON IL
TRATTAMENTO
ALL'OSSIDROGENO
PER IL TUO MOTORE**

- ✓ RIPRISTINO DELLE PRESTAZIONI
- ✓ MINOR CONSUMI
- ✓ RISPARMIO SU MANUTENZIONE



OFFERTA BATTERIE



BOSCH
Service

Car Service

**CENTRO
TACHIGRAFI DIGITALI**

Via Monte Cimino, 5 - Orvieto Scalo (TR)
Tel/Fax 0763 301895 - 0763 305323
Mauro: 380 7121178 - Giulio 388 8755719
www.lelettrodiesel.it - eledie@tin.it

**MAGNETI
MARELLI**

ORSOLINI



**Pavimenti, rivestimenti, bagni,
cucine, porte, infissi**

Prendi appuntamento su orsolini.it

**Felice la tua casa, felice tu.
Vieni da Orsolini.**

SALONE STEFANIA ANSELMI

Laura Anselmi

Nelle proporzioni fluide
affiora la femminilità
raffinata dello stile autunno
inverno che ad ogni
movimento cambia forma
ed esalta ciuffi morbidi, bob
senza tempo e capelli che
con eleganti lunghezze
sfiorano armoniosamente



AC EXCLUSIVE MASTER PLATINUM CLUB
ACCADEMIA ALDO COPPOLA

ALDO
COPPOLA

shu uemura

L'OREAL
PARIS

KÉRASTASE
PARIS



Via Monte Bianco, 18/20/22/24
ORVIETO SCALO - TR
Tel. 0763 302503 / 327 0781909
www.stefaniaanselmi.it

